



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)

PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 330 ]

No. 330]

नई दिल्ली, शुक्रवार, जुलाई 18, 2003/आषाढ़ 27, 1925

NEW DELHI, FRIDAY, JULY 18, 2003/ASADHA 27, 1925

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

( स्वास्थ्य विभाग )

अधिसूचना

नई दिल्ली, 18 जुलाई, 2003

सा.का.नि. 555(अ).— खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के

लिए कतिपय नियमों का निम्नलिखित प्रारूप, जिसे केन्द्रीय सरकार, खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 की उपधारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, केन्द्रीय खाद्य मानक समिति से परामर्श करने के पश्चात् बनाना चाहती है, उक्त उपधारा की अपेक्षानुसार उन सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, प्रकाशित किया जाता है, और सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप नियमों पर, उस तारीख से, जिसको भारत के उस राजपत्र की प्रतियां जिसमें यह अधिसूचना प्रकाशित की जाती है, जनता को उपलब्ध करा दी जाती है, साठ दिन की अवधि की समाप्ति पर या उसके पश्चात् विचार किया जाएगा,

आक्षेप या सुझाव, यदि कोई हों, सचिव, स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय, भारत सरकार, निर्माण भवन, नई दिल्ली-110011 को भेजे जा सकेंगे।

उन आक्षेपों और सुझावों पर, जो किसी व्यक्ति से उक्त प्रारूप नियमों की बाबत इस प्रकार विनिर्दिष्ट अवधि की समाप्ति के पूर्व प्राप्त होंगे, केन्द्रीय सरकार द्वारा विचार किया जाएगा।

### प्रारूप नियम

1. (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (..... संशोधन) नियम, 2003 है।  
 (2) ये राजपत्र में इनके अंतिम प्रकाशन की तारीख को लागू होंगे।
2. खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 (जिसे इसमें उसके पश्चात् 'उक्त नियम' कहा गया है)  
 (i) के नियम 5 में, "परिशिष्ट ख" शब्दों के स्थान पर "परिशिष्ट ख, ग और घ" शब्द रखे जाएंगे।
3. उक्त नियमों के परिशिष्ट ख में,-  
 क) मद क.07.01 में - प्लांटेशन सफेद चीनी से संबंधित, "सल्फर डाइऑक्साइड 70 भाग प्रति दस लाख से अधिक नहीं होगा" शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात्:-  
 "उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं",  
 ख) मद क. 07.01.01 - मिश्री से संबंधित सल्फर डाइऑक्साइड 70 भाग प्रति दस लाख से अधिक नहीं होगा" शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् :-  
 "उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं",  
 ग) खण्डसारी चीनी से संबंधित मद क. 07.02 में, -  
 (i) सारणी में क्रम संख्या (iv) और उससे संबंधित प्रविष्टियों का लोप किया जाएगा।  
 (ii) सारणी के पश्चात् निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

“उत्पाद में, परिशिष्ट ‘ग’ में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं”,

- घ) बूरा चीनी से संबंधित मद क. 07.02.01 में— “सल्फर डाइऑक्साइड प्रति दस लाख। 150 भाग से अधिक नहीं होगा” शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात्:—

“उत्पाद में, परिशिष्ट ‘ग’ में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं”,

- ड.) मधु से संबंधित मद क.07.03 में, —

- (i) “27 डिग्री सेंटीग्रेड पर आपेक्षिक घनत्व ..... भार में 1.35 प्रतिशत से कम नहीं” शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा अर्थात्:—

“27 डिग्री सेंटीग्रेड पर आपेक्षिक घनत्व ..... 1.35 से कम नहीं”

- (ii) “कुल अपचायक चीनी ..... भार में 65.0 प्रतिशत से कम नहीं” शब्दों के स्थान पर, निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात्:—

“कुल अपचायक चीनी ..... भार में 65.0 प्रतिशत से कम नहीं”।

- च) गुड़ या जैगरी से संबंधित मद क.07.05 में— “गुड़ या जैगरी में 70 भाग प्रति दस लाख से अनधिक सांद्रता में सल्फर डाइऑक्साइड हो सकेगा” के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात्:—

“उत्पाद में, परिशिष्ट ‘ग’ में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं”,

- छ) क्यूब चीनी से संबंधित मद क.07.06 में “सल्फर डाइऑक्साइड.....70 भाग प्रति दस लाख से अधिक नहीं होगी” शब्दों के स्थान पर, निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात्:—

“उत्पाद में, परिशिष्ट ‘ग’ में अनुमत खाद्य संयोजक हो सकते हैं”,

ज) डेक्सट्रोस से संबंधित मद क.07.07 में—“सल्फर डाइऑक्साइड का अंश 70 भाग प्रति दस लाख से अधिक नहीं होगा” शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् :-

“उत्पाद में, परिशिष्ट ‘ग’ में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं”,

झ) गोल्डन सीरप से संबंधित मद क.07.08 में—“सल्फर डाइऑक्साइड का अंश 70 भाग प्रति दस लाख से अधिक नहीं होगा” शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् :-

“उत्पाद में, परिशिष्ट ‘ग’ में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं”,

ञ) मिष्ठ लेपन चीनी से संबंधित मद क.07.09 में — “और अन्य किसी विजातीय पदार्थ रहित होगी” शब्दों के पश्चात् निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् :-

“उत्पाद में, परिशिष्ट ‘ग’ में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं”,

ट) सुखाया हुआ ग्लूकोस सीरप से संबंधित मद क.07.11 में— खंड (4) और उससे संबंधित प्रविष्टियों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् :-

“उत्पाद में, परिशिष्ट ‘ग’ में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं”,

ठ) कम और अधिक वसा वाला कोको पाउडर से संबंधित मद क.10.06 में— “या कवक ग्रसन नहीं होगा” शब्दों के पश्चात् निम्नलिखित अन्तःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

“उत्पाद में, परिशिष्ट ‘ग’ में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं”,

ड) खाद्य सामान्य नमक से संबंधित मद क.15 में- सारणी के पश्चात्.,

(i) दोनों परन्तुकों का लोप किया जाएगा

(ii) निम्नलिखित अन्तःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

"उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं। जल में अविलेय कुल पदार्थ, जहां केकिंग- रोधी कारक जोड़ा गया है, 2.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा तथा शुष्क आधार पर सोडियम क्लोराइड अंश, भार के आधार पर 97.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा"।

ढ) आयोडीन नमक से संबंधित मद क. 15.01 में,

(i) दोनों परन्तुकों का लोप किया जाएगा

(ii) अन्त में निम्नलिखित अन्तःस्थापित किया जाएगा, अर्थात :-

"उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं। जल में अविलेय कुल पदार्थ, जहां केकिंग- रोधी कारक जोड़ा गया है, 2.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा तथा शुष्क आधार पर सोडियम क्लोराइड अंश, भार के आधार पर 97.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा"।

ण) लोह प्रवलि सामान्य नमक से संबंधित मद क.15.02 में,-

(i) दोनों परन्तुकों का लोप किया जाएगा

(ii) अन्त में निम्नलिखित शब्द अन्तःस्थापित किया जाएगा, अर्थात :-

"उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं। जल में अविलेय कुल पदार्थ, जहां केकिंग- रोधी कारक जोड़ा गया है। शुष्क भार आधार पर 2.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा"।

(त) चीनी क्वथित कन्फैक्शनरी से संबंधित मद क. 25.01 में,-

(i) खंड (16) से (26) और उनसे संबंधित प्रविष्टियों का लोप किया जाएगा।

(ii) खंड (34) और उसकी प्रविष्टियों के पश्चात् "इसमें कृत्रिम मधुकारक नहीं होंगे" शब्दों का लोप किया जाएगा।

(iii) अन्त में निम्नलिखित शब्द अन्तःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

"उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं"

(थ) लोजेज से संबंधित मद क. 25.02 में,

(i) खंड (15) से (20) और उनसे संबंधित प्रविष्टियों का लोप किया जाएगा।

(ii) खंड (21) और उसकी प्रविष्टियों के पश्चात् "इसमें कृत्रिम मधुकारक नहीं होंगे" शब्दों का लोप किया जाएगा।

(iii) अन्त में आने वाले "इसमें प्रति दस लाख 350 भाग से अधिक सान्द्र सल्फर डाइआक्साइड हो सकेगी" शब्दों का लोप किया जाएगा।

(iv) अन्त में निम्नलिखित शब्द अन्तःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

"उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं"

(द) चूड़ंगम और बबलगम से संबंधित मद क. 25.02.01 में,

(i) खंड (क), (छ) से (ट), (ण), (थ) से (न) और उनसे संबंधित प्रविष्टियों का लोप किया जाएगा।

(ii) अन्त में निम्नलिखित शब्द अन्तःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

"उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं"

(ध) चाकलेट से संबंधित मद क.25.03 में,-

- (i) प्रथम पैरा में, "और गेंद प्रतिषिद्ध सूरुचिकारी कारक" शब्दों का लोप किया जाएगा।
- (ii) दूसरे पैरा और उसके परन्तुक के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात्:-  
"सामग्री विकृत मंथिता या अन्य दुर्गन्ध, कीट और कवक ग्रसन, मंदगी, अपमिश्रक तथा अपहानिकर या हानिकर द्रव्य से मुक्त होगी"
- (iii) क्रसं. 1 और 2 तथा उनसे संबंधित प्रविष्टियों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् :-

"दुग्ध चाकलेट, सादा चाकलेट, सम्मिश्रित चाकलेट, सफेद चाकलेट, मिश्र चाकलेट और भरे हुए चाकलेट।

(क) खाद्य नमक

(ख) मसाले

"उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं"

3. इन नियमों के परिशिष्ट 'ख' के पश्चात् परिशिष्ट 'ग' अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

परिशिष्ट 'ग'

( नियम 5 देखिए )

सारणी

चीनी और नमक में प्रयोग के लिए खाद्य योजकों की सूची

खाद्य योजक का नाम	सफेद चीनी	मिष्ठ लेपन चीनी	डेक्सट्रोज	ग्लूकोस सीरप	सुखाया हुआ ग्लूकोस सीरप	खाद्य सामान्य नमक/आयोडिन नमक/लौह प्रबलित सामान्य नमक	मिश्री, गुड़ अथवा जैगरी, प्लाटेशन सफेद चीनी, क्यूब चीनी, गोल्डन सीरप	खांडसारी चीनी (सल्फर चीनी), बूरा चीनी (देसी)	खांडसारी चीनी (देसी)
क. परिरक्षक									
सल्फर डाइऑक्साइड	परिष्कृत चीनी 20 मिग्रा/किग्रा	20 मिग्रा/किग्रा	20 मिग्रा/किग्रा	40 मिग्रा/किग्रा	40 मिग्रा/किग्रा और चीनी के मिष्ठान बनाने के लिए 150 मिग्रा/किग्रा	—	70 मिग्रा/किग्रा	150 मिग्रा/किग्रा	अनुपस्थित
ख एकल अथवा मिश्रित रूप में केकिंग-रोधी कारक									
1. कैल्शियम और मैग्नीशियम के कार्बोनेट	—	15 मिग्रा/किग्रा	—	—	—	20 मिग्रा/किग्रा	—	—	—



2. कैल्सियम और मैग्नीशियम के फॉस्फेट	-	15 मिग्रा / किग्रा					-	-	-	-	-	-
3. कैल्सियम, मैग्नीशियम, एल्युमिनियम अथवा सोडियम के सिलिकेट अथवा सिलिकॉन डाइऑक्साइड	-	20 मिग्रा / किग्रा					-	-	-	-	-	-
4. एल्युमिनियम, अमोनियम, कैल्सियम, पोटेशियम अथवा सोडियम के माइस्टेट्स पाल्मेटेड्स अथवा स्टीयरेट्स	-						-	-	-	-	-	-
क्रिस्टल मोडिफायर												
कैल्सियम, सोडियम अथवा पोटेशियम फेरोसाइनाइड, एकल अथवा मिश्रित रूप में, जिन्हें फेरोसाइनाइड के रूप में व्यक्त किया जाता है	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## सारणी संख्या — 2

कोको पाउडर, चॉकलेट, कठोर क्वथित चीनी कन्फेक्शनरी, चूइंगम/बबलगम में प्रयोग करने के लिए खाद्य योजकों की सूची

## सारणी

क्र. सं.	योजकों के नाम	कोको पाउडर	चॉकलेट-सफेद, दुग्ध सादा, मिश्रित, भरा हुआ	चीनी आधारित/चीनी सहित कन्फेक्शनरी	लोजेंज	चूइंगम, बबलगम
क.	परिष्कृत (एकल अथवा मिश्रित रूप में)					
1.	बेंजोइक एसिड, सोडियम बेंजोएट, पोटेशियम बेंजोएट	1500 पी.पी.एम.	1500 पी.पी.एम.	1500 पी.पी.एम.		1500 पी.पी.एम.
2.	सल्फर डाइऑक्साइड	2000 पी.पी.एम.	150 पी.पी.एम.	2000 पी.पी.एम.	350 मिग्रा/किग्रा	2000 पी.पी.एम.
3.	सारबिक एसिड एवं इसके कैल्सियम, सोडियम, पोटेशियम नमक, (सारबिक एसिड के रूप में परिकलित किया जाता है)	1500 पी.पी.एम.	1000 पी.पी.एम.	2000 पी.पी.एम.	—	1500 पी.पी.एम.
ख.	केकिंग-रोधी कारक (एकल अथवा मिश्रित रूप में)					
1.	कैल्सियम फॉस्फेट		—	—	—	—
2.	सिलिकॉन डाइऑक्साइड	10 ग्राम/किग्रा	—	—	—	—
3.	सोडियम एल्युमिनियम सिलिकेट		—	—	10 ग्राम/किग्रा	—



ख)	कृत्रिम रंग एवं अकार्बनिक रंजक द्रव्य पदार्थ (एकल अथवा मिश्रित रूप में)								
1.	एरिथ्रोसाइन	-	-	-	100 पी.पी.एम.	100 पी.पी.एम.	100 पी.पी.एम.		
2.	कारमोइसिन	-	-	-					
3.	पोनसिया 4 आर	-	-	-					
4.	फास्ट ग्रीन एफ.सी.एफ.	-	-	-					
5.	इंडिगो कारमाइन	-	-	-					
6.	ब्रिलिएंट ब्ल्यू- एफ.सी.एफ.	-	-	-					
7.	सन सेट येलो- एफ.सी.एफ.	-	-	-					
8.	टारटरजीन	-	-	-					
9.	टाइटैनियम डाइऑक्साइड	-	-	-	100 पी.पी.एम.	-	100 पी.पी.एम.		
घ)	सुरक्षित तत्व (एकल अथवा मिश्रित रूप में)								
1.	प्राकृतिक सुरुचिक एवं प्राकृतिक सुरुचिक पदार्थ/प्रकृति समरूप सुरुचिक पदार्थ/ कृत्रिम सुरुचिक पदार्थ	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	
2.	वैनिलिन	-	-	1 ग्रा/किग्रा, एकल अथवा मिश्रित रूप में	-	-	-	-	
3.	इथाइल वैनिलिन	-	-		-	-	-	-	

ड.)	इमल्शन बनाने वाले तत्व (एकल अथवा मिश्रित रूप में)	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
1.	खाद्य वसायुक्त अम्लों के मोनो एवं डाइग्लिसराइड	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
2.	लेसिथिन और सिन्थेटिक लेसिथिन	10 ग्राम/किग्रा	जी.एम.पी.	15 ग्राम/किग्रा	15 ग्राम/किग्रा	-
3.	फॉस्फेटिक अम्लों के अमोनिया नमक	10 ग्राम/किग्रा	10 ग्राम/किग्रा	-	-	-
4.	वसायुक्त अम्लों के सूक्रोस ईस्टर	10 ग्राम/किग्रा	-	10 ग्राम/किग्रा	10 ग्राम/किग्रा	20000 पी.पी.एम.
5.	पॉलिग्लिसरोल पॉलिरिसिनोलिएट	-	5 ग्राम/किग्रा	3000 पी.पी.एम.	3000 पी.पी.एम.	3000 पी.पी.एम.
6.	सॉरबिटन मोनोस्टीयरीट	-	10 ग्राम/किग्रा	20000 पी.पी.एम.	20000 पी.पी.एम.	-
7.	सॉरबिटन ट्राइस्टीयरीट	-		20000 पी.पी.एम.	20000 पी.पी.एम.	-
8.	पॉलिजाइथिलीन सॉरबिटन मोनोस्टीयरीट	-	जी.एम.पी.	-	-	-
9.	कैरेजीन	-		जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
10.	संशोधित स्टार्च	-	-	0.5 प्रतिशत	0.5 प्रतिशत	0.5 प्रतिशत
11.	ग्लिसरॉल	-	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
च)	क्षारीय कारक (एकल अथवा मिश्रित रूप में)					
1.	सोडियम, पोटेशियम, कैल्शियम, मैग्नीशियम, अमोनियम कार्बोनेट			कैल्शियम कार्बोनेट	-	कैल्शियम कार्बोनेट, मैग्नीशियम कार्बोनेट
2.	सोडियम, पोटेशियम, कैल्शियम, मैग्नीशियम, $K_2CO_3$ के रूप में बाइकार्बोनेट	वसाराहित कोको पर 0.5 प्रतिशत (एकल अथवा मिश्रित रूप में)	जी.एम.पी.	कैल्शियम बाइ-कार्बोनेट, सोडियम बाइ-कार्बोनेट	सोडियम बाइ-कार्बोनेट	-
3.	सोडियम, पोटेशियम, कैल्शियम,			-	-	-

	मैग्नीशियम, अमोनियम हाइड्रोक्साइड								
छ)	निष्प्रभावी करने वाले कारक								
1.	फॉस्फोरिक एसिड	कोको अंश पर पी.ओ. <sub>5</sub> के रूप में 2.5 ग्राम/किग्रा	पी.ओ. <sub>5</sub> के रूप में 5 ग्राम/किग्रा	पी.ओ. <sub>5</sub> के रूप में 1300 मिग्रा/किग्रा	—	पी.ओ. <sub>5</sub> के रूप में 22000 मिग्रा/किग्रा			
2.	साइट्रिक एसिड	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.			
3.	एल-टारटरिक एसिड	5 ग्राम/किग्रा	5 ग्राम/किग्रा	2000 मिग्रा/किग्रा	जी.एम.पी.	3000 मिग्रा/किग्रा			
4.	सोडियम हैक्सासेट फॉस्फेट	—	—	बफरिंग तत्व के रूप में जी.एम.पी.	—	—			
5.	मैलिक एसिड	—	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.			
ज)	ऐन्टिऑक्सिडेंट								
1.	बी.एच.ए.	—	200 मिग्रा/किग्रा	100 मिग्रा/किग्रा	100 मिग्रा/किग्रा	250 मिग्रा/किग्रा			
2.	टी.बी.एच.क्यू.	—	200 मिग्रा/किग्रा	100 मिग्रा/किग्रा	100 मिग्रा/किग्रा	250 मिग्रा/किग्रा			
3.	टोकोफेरॉल	—	750 मिग्रा/किग्रा	500 मिग्रा/किग्रा	500 मिग्रा/किग्रा	1500 मिग्रा/किग्रा			
4.	एस्कॉरबिल प्लैमिटेड	—	200 मिग्रा/किग्रा	—	—	—			
5.	प्रोपिलगैलेट	—	200 मिग्रा/किग्रा	—	—	—			
6.	एल-एसकार्बिक एसिड	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	—	जी.एम.पी.			
	जेली बनाने वाले कारक								
1.	जिलेटिन	—	—	—	—	—			
2.	एगर-एगर	—	—	—	—	—			

3.	सोडियम कार्बोक्सी मिथाइल सेल्युलोज	—	—	जी.एम.पी.	—	—
	प्रकीर्ण					
	ग्लिसरीन	—	—	—	—	जी.एम.पी.
	फॉस्फेटयुक्त स्टार्च	—	—	—	—	जी.एम.पी.

[ सं. पी-15014/15/2002-पी.एच. (खाद्य) ]

दीपक, गुप्ता, संयुक्त सचिव

टिप्पण :—खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955, भारत के राजपत्र के भाग-II, खण्ड-3 उपखण्ड (i) में का.नि.आ. 2105 तारीख 12-9-1955 द्वारा प्रकाशित किए गए थे तथा इन्हें अन्तिम बार संख्या सा.का.नि. 853(अ) तारीख 30-12-2002 द्वारा संशोधित किया गया।

## MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Department of Health)

## NOTIFICATION

New Delhi, the 18th July, 2003

**G.S.R. 555(E).**— The following draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, which the Central Government, after consultation with the Central Committee for Food Standards, proposed to make, in exercise of the powers conferred by sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954, (37 of 1954), is hereby published as required by said sub-section for the information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft rules will be taken into consideration on or after the expiry of a period of sixty days from the date on which copies of the Gazette of India in which this notification is published are made available to the public;

Objections or suggestions, if any may be addressed to the Secretary, Ministry of Health and Family Welfare, Government of India, Nirman Bhavan, New Delhi-110011.

The objections and suggestions which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the period so specified will be considered by the Central Government;

**DRAFT RULES**

1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration  
(.....Amendment) Rules, 2003.  
  
(2) They shall come into force on the date of their final publication in the  
Official Gazette.
2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 (hereinafter referred to as the said rules),- in Rule 5, for the word and letter "Appendix B", the words and letters "Appendix B. C and D" shall be substituted.
3. In Appendix B of the said rules,-



- (a) in item A.07.01 relating to **Plantation white sugar** for the words "Sulphur dioxide shall not exceed 70 parts per million", the following shall be substituted, namely :-

"The product may contain Food Additives permitted in Appendix C";

- (b) in item A.07.01.01 relating to **Misri** for the words "Sulphur dioxide shall not exceed 70 parts per million", the following shall be substituted, namely :-

"The product may contain Food Additives permitted in Appendix C";

- (c) in item A.07.02 relating to **Khandsari Sugar**, -

- (i) in the table, S.No. (iv) and entries relating thereto be omitted.
- (ii) after the table, the following shall be inserted, namely :-

"The product may contain Food Additives permitted in Appendix C";

- (d) in item A.07.02.01 relating to **Bura Sugar** for the words "Sulphur Dioxide shall not exceed 150 parts per million", the following shall be substituted, namely:-

"The product may contain Food Additives permitted in Appendix C";

- (e) in item A.07.03 relating to **Honey**,-

- (i) for the words "Specific Gravity at 27°C - Not less than 1.35 percent by mass. the following shall be substituted, namely :-

"Specific gravity at 27°C - Not less than 1.35".

- (ii) for the words "Total reducing sugar - Not less than 65.0 percent by mass", the following shall be substituted, namely:-

"Total reducing sugars - Not less than 65.0 percent by mass".

- (f) in item A.07.05 relating to **Gur or Jaggery**, for the words "Gur or Jaggery may contain sulphur dioxide in concentration not exceeding 70 parts per million", the following shall be substituted, namely :-

2017 6/1/03 - 3

“The product may contain Food Additives permitted in Appendix C”.

- (g) in item A.07.06 relating to **Cube Sugar**, for the words “Sulphur dioxide.....Not more than 70 ppm”, the following shall be substituted, namely :-

“The product may contain Food Additives permitted in Appendix C”;

- (h) in item A.07.07 relating to **Dextrose**, for the words “Sulphur dioxide content shall not exceed 70 ppm”, the following shall be substituted, namely :-

“The product may contain Food Additives permitted in Appendix C”;

- (i) in item A.07.08 relating to **Golden Syrup**, for the words “Sulphur dioxide content shall not exceed 70.0 ppm”, the following shall be substituted, namely :-

“The product may contain Food Additives permitted in Appendix C”;

- (j) in item A.07.09 relating to **Icing Sugar**, after the words “or any other extraneous matter”, the following shall be inserted, namely:-

“The product may contain Food Additives permitted in Appendix C”;

- (k) in item A.07.11 relating to **Dried Glucose Syrup**, for clause (d) and entries relating thereto, the following shall be substituted, namely:-

“The product may contain Food Additives permitted in Appendix C”;

- (l) in item A.10.06 relating to **Low and High Fat Cocoa Powder**, after the words, “or fungus infestation, the following shall be inserted, namely:-

“The product may contain food additives permitted in Appendix C”;

- (m) in item A.15 relating to **Edible Common Salt**, after the Table,

- (i) both the Provisos shall be omitted.
- (ii) the following shall be inserted, namely:-

“The product may contain Food Additives permitted in Appendix C. The total matter insoluble in water where an anticaking agent has been added shall not exceed 2.2 percent and sodium chloride content on dry basis shall not be less than 97.0 percent by weight”.

(n) In item A.15.01 relating to **Iodised Salt**,

- (i) both the Provisos shall be omitted.
- (ii) the following shall be inserted in the end, namely:-

“The product may contain Food Additives permitted in Appendix C. The total matter insoluble in water where an anticaking agent has been added shall not exceed 2.2 percent and sodium chloride content on dry basis shall not be less than 97.0 percent by weight”.

(o) in item A.15.02 relating to **Iron Fortified Common Salt**,

- (i) the Proviso shall be omitted
- (ii) following shall be inserted in the end, namely:-

“The product may contain Food Additives permitted in Appendix C. The total matter insoluble in water where an anticaking agent has been added shall not exceed 2.2 percent on dry weight basis”.

(p) in item A.25.01 relating to **Sugar Botted Confectionery**,

- (i) clauses (xvi) to (xxvi) and entries relating thereto, shall be omitted.
- (ii) after clause (xxxiv) and entries thereto, the words “It shall not contain artificial sweeteners”, shall be omitted.
- (iii) the following words shall be inserted in the end, namely:-

“The product may contain Food Additives permitted in Appendix C”;

(q) in item A.25.02 relating to **Lozenges**,

- (i) clauses (xv) to (xx) and entries relating thereto shall be omitted.

- (ii) after clause (xxi) and entries thereto, the words “It shall not contain artificial sweeteners”, shall be omitted.
  - (iii) the words “It may contain Sulphur Dioxide in concentration not exceeding 350 parts per million”, occurring in the end, shall be omitted.
  - (iv) the following words shall be inserted in the end, namely:-  
“The product may contain Food Additives permitted in Appendix C”;
- (r) in item A.25.02.01 relating to **Chewing gum & Bubble gum**, -

- (i) clauses (a),(g) to (l), (o), (q) to (t) and entries relating thereto shall be omitted.
- (ii) the following shall be added in the end, namely:-  
“The product may contain Food Additives permitted in Appendix C”;

(s) in item A.25.03 relating to **Chocolate**, -

- (i) in the first paragraph, the words “and non-prohibited flavouring agents”, shall be omitted.
- (ii) for the second paragraph and Proviso thereto, the following shall be substituted, namely:-

“the material shall be free from rancidity or other off odour, insect and fungus infestation, filth, adulterants and harmful or injurious matter”.

- (iii) for S.No. 1 & 2 and entries relating thereto, the following shall be substituted, namely:-

“Milk Chocolates, Plain Chocolates, Blended Chocolates, White Chocolates, Composite Chocolates and Filled Chocolates.

(a) edible salts

(b) spices and condiments

The product may contain Food Additives permitted in Appendix C”;

3. After Appendix B of these rules, Appendix C shall be inserted, namely: -

Appendix C

(See Rule 5)

**Table**  
**List of Food Additives for use in Sugars and Salt**

	Name of Food Additive	Sugar White	Sugar Icing/powdered	Dextrose	Glucose Syrup	Dried Glucose syrup	Edible Common Salt/Iodised Salt/Iron Fortified Common Salt	Misri, Gur, or Jaggery, Plantation White Sugar, Cube Sugar, Golden Syrup	Khandari Sugar(Sulphur sugar), Bura	Khandari Sugar (Desi)
<b>1</b>	<b>Preservative</b>									
	Sulphur Dioxide	Refined Sugar 20mg/kg	20mg m/kg	20 mg m/kg	40mg m/kg	40mgm/kg & 150 mgm/kg for manufacture of sugar confectionery	-	70mgm/kg	150mgm/kg	Absent
<b>3</b>	<b>Anticaking agents singly or in combination</b>									
	Carbonates of calcium and magnesium	-	15 mg/kg	-	-	-	20 mg/kg	-	-	
	Phosphate of calcium and magnesium	-		-	-	-		-	-	
	Silicates of calcium, magnesium, aluminium or sodium or silicon dioxide	-		-	-	-		-	-	
	Myristates, palmitates or stearates of aluminium, ammonium, calcium, potassium or sodium	-		-	-	-		-	-	
<b>2</b>	<b>Crystal modifiers</b>									
	Calcium, Sodium or Potassium Ferrocynides singly or in combination expressed as Ferrocynide	-	-	-	-	-	10mgm/kg	-	-	

Table No. 2

**List of Food Additives for use in Cocoa Powder, Chocolate, Sugar Boiled Confectionery, Chewing Gum / Bubble Gum.**

**TABLE**

Sl. No.	Name of Additives	Cocoa Powder	Chocolate - White, Milk, Plain, Composite, Filled	Sugar based / Sugar free confectionery	Lozenges	Chewing Gum, Bubble Gum
<b>A.</b>	<b>PRESERVATIVES</b>					
	(Singly or in Combination)					
1	Benzoic Acid, Sodium Benzoate, Potassium Benzoate.	1500ppm	1500ppm	1500ppm	-	1500ppm
2	Sulphur di-oxide	2000ppm	150ppm	2000ppm	350 mg/kg	2000ppm
3	Sorbic Acid and its Calcium, Sodium, Potassium Salts (calculated as Sorbic Acid)	1500ppm	1000ppm	2000ppm	-	1500ppm
<b>B.</b>	<b>ANTICAKING AGENTS</b>					
	(Singly or in Combination)					
1	Calcium Phosphate	10 gm/kg	-	-	-	-
2	Silicon Dioxide		-	-	-	-
3	Sodium Aluminium silicate		-	-	10 gm/kg	-
<b>C.</b>	<b>COLOURS</b> (Can be used singly or in combination within the specified limits but within the same class i.e. either natural or synthetic					
a)	Natural: singly or in combination					
1	Chlorophylls	-	100ppm in filled chocolate only	GMP	GMP	GMP
2	Caramel	-				
3	Curcumin or Turmeric	-				
4	Beta-carotene	-				
5	Beta-apo-8carotenal	-				
6	Ethylesters	-				

Sl. No.	Name of Additives	Cocoa Powder	Chocolate - White, Milk, Plain, Composite, Filled	Sugar based / Sugar free confectionery	Lozenges	Chewing Gum, Bubble Gum
7	Methyl of Beta-apo <sup>8</sup> carboxylic acid	-	100ppm in filled chocolate only	GMP	GMP	GMP
8	Canthaxanthine	-				
9	Riboflavin(Lactoflavin)	-				
10	Annatto	-				
11	Saffron	-				
b)	Synthetic colour and inorganic colouring matter (singly or in combination)					
1	Erythrosine	-	-	100ppm	100ppm	100ppm
2	Carmoisin	-	-			
3	Poncea 4R	-	-			
4	Fast Green FCF	-	-			
5	INDIGO Carmine	-	-			
6	Brilliant Blue-FCF	-	-			
7	Sunset Yellow FCF	-	-			
8	Tartarazine	-	-			
9.	Titanium Dioxide	-	-	100ppm	-	100ppm
D.	FLAVOURS (singly or in combination)					
1	Natural Flavour and Natural Flavouring substances / Nature identical flavouring substances / Artificial Flavouring Substances	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
2	Vanilin	-	1 g/kg singly or in combination	-	-	-
3	Ethyl Vanilin	-		-	-	-
E.	EMULSIFIER (singly or in combination)					
1	Mono and Diglycerides of edible fatty acids	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
2	Lecithin & Synthetic Lecithin	10gm/kg	GMP	15gm/kg	15gm/kg	-
3	Ammonium Salts of Phosphoric acids	10gm/kg	10gm/kg	-	-	-
4	Sucrose esters of fatty acids	10gm/kg	-	10gm/kg	10gm/kg	20000ppm
5	Polyglycerol polyricinoleate	-	5gm/kg	3000ppm	3000ppm	3000ppm
6	Sorbitan monostearate	-	10gm/kg	20000ppm	20000ppm	-
7	Sorbitan tristearate	-	-	20000ppm	20000ppm	-

S.No.	Name of Additives	Cocoa Powder	Chocolate - White, Milk, Plain, Composite, Filled	Sugar based / Sugar free confectionery	Lozenges	Chewing Gum, Bubble Gum
8	Polyxyethylene Sorbitan monostearate	-	-	-	-	-
9	Carageenan	-	-	GMP	GMP	GMP
10	Modified starches	-	-	0.5 percent	0.5 percent	0.5 percent
11	Glycerol	-	GMP	GMP	GMP	GMP
<b>F</b>	<b>ALKALIZING AGENTS (singly or in combination)</b>					
1	Sodium, Potassium, Calcium, Magnesium, Ammonium carbonates	0.5 percent on fat free cocoa (singly or in combination)	GMP	Calcium carbonate	-	Calcium carbonate, magnesium carbonate
2	Sodium, Potassium, Calcium, Magnesium, Bicarbonates as K <sub>2</sub> CO <sub>3</sub>			Calcium bi-carbonate, Sodium bi-carbonate	Sodium bi-carbonate	-
3	Sodium, Potassium, Calcium, Magnesium, Ammonium Hydroxide			-	-	-
<b>G</b>	<b>NEUTRALIZING AGENTS</b>					
1	Phosphoric Acid	2.5gm/kg as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> on cocoa fraction	2.5gm/kg as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	1300mg/kg as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	-	22000 mg/kg as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
2	Citric Acid	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
3	L-Tartaric Acid	5gm/kg	5gm/kg	2000mg/kg	GMP	3000mg/kg
4	Sodium Hexamete Phosphate	-	-	GMP as buffering agent		
5	Malic Acid	-	GMP	GMP	GMP	GMP
<b>H</b>	<b>ANTIOXIDANTS</b>					
1	BHA	-	200mg/kg	100mg/kg	100mg/kg	250mg/kg
2	TBHQ	-	200mg/kg	100mg/kg	100mg/kg	250mg/kg
3	Tocopherol	-	750mg/kg	500mg/kg	500mg/kg	1500mg/kg
4	Ascorbyl Palmitate	-	200mg/kg	-	-	-
5	Propylgallate	-	200mg/kg	-	-	-
6	L-Ascorbic Acid	GMP	GMP	GMP		GMP
	<b>JELLYFYING AGENTS</b>	-				
1	Gelatin	-	-	GMP	-	-
	Agar Agar	-	-		-	-
	Sodium Carboxy Methyl Cellulose	-	-		-	-



Sl. No.	Name of Additives	Cocoa Powder	Chocolate - White, Milk, Plain, Composite, Filled	Sugar based / Sugar free confectionery	Lozenges	Chewing Gum, Bubble Gum
	MISCELLANEOUS	-	-	-	-	-
	Glycerine	-	-	-	-	GMP
	Phosphated Starch	-	-	-	-	GMP

[No. P-15014/15/2002-PH(Food)]

DEEPAK GUPTA, Jt. Secy.

**Note :** —The Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 were published in Part II, Section 3 Sub-section (i) of Gazette of India vide S.R.O. 2105 dated 12-9-1955 and were last amended vide No. G.S.R. 853(E) dated 30-12-2002.

2017 GI/2003